

SOFREGIT CASOLÀ _FORKI

Nota: Amb 5,5 kg de tomàquets i 1,5kg de ceba surten **15 pots dels de 250 grs.**

Nota: Prèviament haurem d'haver esterilitzat els pots de vidre i tapes, i després fer un bany maria per conservar-los. Tot el procés des d'esterilitzat els pots fins a haver acabat amb el bany maria dura unes 8 hores.

	<u>Ingredients</u>
5,5 kg (uns 3,6 Kg) un cop net de llavors i de l'aigua que genera un cop picat	tomàquet madur pelat i sense les llavors
1500 grs (1300 grs net)	ceba de Figueres
300 ml	oli d'oliva verge
10 grans	all
2 cullerades soperes	succe moré de canya
1/4 got	conyac
2 cullerades soperes	pebre vermell dolç
1 cullerada postres	pebre negre molt
1/4 cullerada sopera	gingebre en pols
7	claus d'olor picats a la ma de morter
1	nou moscada ratllada
1+1/2 cullerada sopera	sal

- Esterilitzar els pots de vidre durant 15 minuts i deixar-los refredar de cap per avall sobre un drap de cuina net
- Esterilitzar les tapes durant 2 minuts i deixar-les refredar sobre el drap de cuina
- Esterilitzar l'embut i el cullerot durant 5 o 10 minuts i deixar-los dins de l'aigua calenta fins que el hagem de fer servir
- Escaldar i pelar els tomàquets madurs. Treure'ls-hi les llavors i picar-lo
- Picar els alls i la ceba
- En una olla gran sofregim la ceba picada en oli d'oliva a foc lent durant 60-90 minuts.
- Als 60 minuts hi posem el sucre per caramel·litzar i contrarestar l'acidesa del tomàquet.
- Hi afegim l'all picat.
- Passada l'hora i mitja i afegim la polpa de tomàquet picada fina, sense l'aigua que haurà generat.
- Quan torni a arrencar el bull ho deixem sofregir a foc baix durant 2-3 hores més.
- Cap a meitat hi passem el pymer.
- Quan faltin 30 minuts pel final de la cocció del sofregit hi afegim el conyac, les espècies i la sal i que acabi de coure els 30 minuts restants.
- Omplir els pots en calent i tapar.
- Deixar-los refredar
- Posar els pots dins d'una olla gran amb aigua freda que els cobreixi sobradament i posa-ho al foc
- Deixar bullir els pots durant 20 minuts al bany maria i tancar el foc.
- Deixar-los dins de l'olla fins que l'aigua estigui gairebé a temperatura ambient.